

Príloha č. 1 - Opis predmetu zmluvy

Názov: „Zabezpečenie poskytovania služieb hromadného stravovania pre zamestnancov a študentov UK v BA, Rímskokatolíckej cyrilometodskej bohosloveckej fakulty, prevádzka Kňazský seminár sv. Gorazda,“

CPV:

55500000-5 Služby jedálni a hromadného stravovania

Predmetom zákazky je zabezpečenie stravovania študentov a zamestnancov Rímskokatolíckej cyrilometodskej bohosloveckej fakulty, prevádzka Kňazský seminár sv. Gorazda ,

Predpokladaný počet vydaných jedál je 92 000 jednotiek, z čoho odhadovaný počet vydaných raňajok pre študentov je 29 000, odhadovaný počet vydaných obedov pre študentov je 29 000 a odhadovaný počet podanej večere pre študentov je 29 0000 za 2 roky.

A. Základné charakteristiky súvisiace s predmetom zákazky:

1. Odhadovaný počet vydaných stravných jednotiek je 92 000 jednotiek, z čoho odhadovaný počet vydaných raňajok pre študentov je 29 000, odhadovaný počet vydaných obedov pre študentov je 29 000 a odhadovaný počet podanej večere pre študentov je 29 000, obedy zamestnancov 5000.

Z toho vydaných dotovaných obedov (t. j. obedov s nárokom na príspevok na stravovanie) počas účinnosti zmluvy je 29 000 obedov, a počet obedov pre zamestnancov je 5000.

2. Stravníkmi sú študenti a zamestnanci UK v BA, Rímskokatolíckej cyrilometodskej bohosloveckej fakulty, prevádzka Kňazský seminár sv. Gorazda,

3. Minimálna požadovaná doba výdaja stravy je 7 dní v týždni - pondelok až nedeľa. V období od 15.1.2024 do 31.12.2025.

V mesiaci december bude výdaj stravy ukončený najneskôr dňa 21.12. príslušného kalendárneho roka a faktúra na zúčtovanie príspevku na stravovanie za december bude doručená verejnému obstarávateľovi na adresu pre doručovanie faktúr do troch pracovných dní odo dňa ukončenia výdaja stravy.

Úspešný uchádzač bude zasielať jedálny lístok verejnému obstarávateľovi na emailovú adresu, ktorá bude upresnená po podpise zmluvy. Úspešný uchádzač ho má za povinnosť zaslať každý týždeň do štvrtka do 15.00 h pre nasledujúci týždeň. Úspešný uchádzač umiestni jedálny lístok aj na viditeľnom mieste v priestoroch jedálne a musia byť v ňom vyznačené alergény, hmotnosť.

B. Požiadavky na úspešného uchádzača

1. Zabezpečiť denné rozloženie jedál nasledovne:

- podávanie raňajok vo forme bufetového stola,

- v dennej ponuke stravy dostupnej na obed minimálne v časovom intervale od 11.30 do 14.30 hod, tak aby boli obsiahnuté minimálne 1 polievka a 3 teplé hlavné jedlá - z toho najmenej 1 teplé jedlo mäsové (mäso jatočné, hydinové alebo divinové, ryby), jedno vegánske (nesladké) alebo jedno vegetariánske (nesladké), pričom minimálne jedno jedlo bude pripravené s preferenciou zeleného trendu (t.j. jedlo pripravované s vylúčením zápalových zložiek potravy, bez obsahu gluténu a laktózy, ale aj bez obsahu bielkoviny kravského mlieka, zo surovín obsahujúcich zvýšený podiel omega 3

mastných kyselín a nízky podiel surovín s vysokým glykemickým indexom, použité suroviny pochádzajú z regionálnej ekologickej poľnohospodárskej výroby - poskytovateľ musí vedieť preukázať takýto pôvod surovín).

- podávanie večere – jede druh teplého jedla a nápoj, max. dvakrát do týždňa môže byť večera vo forme studenej kuchyne

2. V cene jedla je jeden nápoj. Úspešný uchádzač je povinný poskytovať ponuku najmenej jedného sladeného a jedného nesladeného nápoja. Ponuka nápojov bude dostupná počas celej požadovanej doby výdaja stravy.

3. Minimálne požadované zloženie jedál:

a) polievka – teplá, k vhodnému typu polievok 2 ks chlieb v cene polievky (polievka je súčasťou hlavného jedla).

b) hlavné jedlo:

- jedlo s prílohou, napr. pečené stehno s ryžou, mäso, omáčka s knedľou, špenát, vajíčko so zemiakmi, zeleninové soté s ryžou, hlivový perkelt s kolienkami, segedínsky guláš s knedľou,

- jedlo bez prílohy, napr. granatír (+uhorka), slivkové gule, bryndzové pirohy (so slaninou a smotanou), pečené buchty lekvárové, zapekané tvarohové palacinky, pizza, francúzske zemiaky (+uhorka)

4. Druhy hlavných jedál pre účely tejto zmluvy sú:

a) mäsové hlavné jedlá (rôzne druhy mäsa – kuracie, bravčové, hovädzie, ryby, v minimálnej gramáži uvedenej nižšie) podávané obvykle s prílohou, napr. rezeň s ryžou, ryba s hranolkami, hovädzia roštenka so zemiakmi, sviečková na smotane s knedľou, pečená krkovička s varenými zemiakmi a pod.,

b) nemäsové hlavné jedlá (vegetariánske, vegánske, múčne/sladké, zeleninové), podávané:

- s prílohou napr. grilovaná zelenina s hranolkami, luskový prívarok (+vajce) so zemiakmi, špenát (+vajce) so zemiakmi, vyprážaný karfiol (+ tatárska omáčka) so zemiakmi,

- bez prílohy napr. parené buchty, bryndzové pirohy (so slaninou a smotanou), špagety (+ omáčka+syr), ryžový nákyp a pod.

5. Prílohami k jedlu (ak to typ hlavného jedla obvykle vyžaduje) sú ryža, zemiaky na rôzne spôsoby, cestoviny, tarhoňa, knedľa, grilovaná/dusená zelenina, kuskus, ryžové rezance, atď.

6. Úspešný uchádzač v menu alebo na inom viditeľnom mieste označí hlavné suroviny jedál, ktoré pochádzajú z udržateľných zdrojov (ekologické hospodárstvo, bio-farmy, farmársky produkt, lokálni pestovatelia/chovatelia, fair-trade, EU eco-label atď.).

7. Úspešný uchádzač sa zaväzuje preferovať ako hlavné suroviny pre výrobu dennej ponuky jedál udržateľné zdroje (ekologické hospodárstvo, bio-farmy, farmársky produkt, lokálni pestovatelia/chovatelia, fair-trade, EU eco-label atď.).

8. Úspešný uchádzač bude poskytovať aj inú než štandardnú prílohu k jedlám (napr. grilovanú zeleninu, dusenú zeleninu, kuskus, bulgur, ryžové rezance, atď.).

9. Úspešný uchádzač je povinný ponúknuť šaláty z čerstvej zeleniny, sterilizovanej zeleniny a ovocia využívajúc sezónnu ponuku zeleniny a ovocia.

10. Úspešný uchádzač zabezpečí separáciu odpadu z prípravy jedál a podávania jedál.

11. Úspešný uchádzač zabezpečí, aby počas výdaja jedál boli jeho zamestnanci oblečení v čistom oblečení vhodnom na výdaj jedál.

12. Pri poskytovaní stravovacích služieb musia byť dodržané všetky všeobecne záväzné právne predpisy a normy platné pre školské stravovanie v ich aktuálnom znení, najmä zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov. Skladovanie potravín, varenie, prepravu a podávanie jedál zabezpečuje poskytovateľ v súlade s platným a účinným Potravinovým kódexom SR a s platnou a účinnou vyhláškou MZ SR č. 533/2007. Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov.

14. Úspešný uchádzač musí zabezpečiť prípravu a výdaj stravy pracovníkmi, ktorí sú držiteľmi platných zdravotných preukazov.

15. Úspešný uchádzač je povinný mať na prevádzku jedálne vypracovaný HACCP systém (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné/ ochranné body) a prevádzkový poriadok, ktoré predloží Regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, pričom ich kópiu odovzdá verejnemu obstarávateľovi najneskôr v deň začatia plnenia predmetu zmluvy. Nepredloženie alebo nedodržiavanie HACCP a prevádzkového poriadku sa považuje za podstatné porušenie zmluvných podmienok.

16. Požadované minimálne gramáže/objemy v surovom stave:

- hovädzie mäso v surovom stave 120 g
- bravčové mäso v surovom stave 120 g
- kuracie mäso v surovom stave bez kosti 120 g
- ryby v surovom stave 150 g
- kuracie stehno v surovom stave s kosťou 240 g
- omáčka k jedlu 1,5 dcl
- šalát – čerstvá/sterilizovaná zelenina 200 g
- kompót 200 g
- múčne a sladké jedlá 350 g
- zeleninové jedlá 350 g
- vyprášaný syr 100 g
- vyprášané filé 150 g
- pizza 450 g
- prílohy od 150 do 200 g (v hotovom stave)
- polievka 330 ml (v hotovom stave)
- nápoj k jedlu 200 ml

C. Cena jedál:

1. Úspešný uchádzač je povinný určiť ceny jedál, príloh, šalátov, polievok a nápojov tak, aby odrážali reálne náklady spojené s ich prípravou (v cene bude započítaná cena surovín, všetky ekonomicky oprávnené náklady a primeraný zisk), pričom hodnota jednotlivých jedál, príloh, šalátov, polievok a nápojov môže byť rôzna.

2. Úspešný uchádzač je povinný zabezpečiť v dennej ponuke jedlá, prílohy, polievky, šaláty a nápoje minimálne s hmotnosťou/objemom stanovenými príslušnými normami platnými pre školské stravovanie v ich aktuálnom znení.

D. Prevádzkové podmienky:

1. Úspešný uchádzač je povinný na vlastné náklady zariadiť kuchyňu/výdajňu jedál tak, aby spĺňala požiadavky na bezpečnú a zdravú prípravu a výdaj jedál v súlade splatnými hygienickými predpismi.

E. Ďalšie informácie týkajúce sa predmetu zákazky:

1. Predpokladaný počet vydaných jedál študentom a zamestnancom

- vydaných obedov študentom je 29 000 za 2 roky

- vydaných raňajok študentom je 29 000 za 2 roky

- vydaných večerí študentom je 29 000 za 2 roky

- vydaných obedov zamestnancom je 5000 za 2 roky

5. Verejný obstarávateľ zabezpečí vo vlastnej réžii zavedenie a prevádzku elektronického systému evidencie a objednávania obedov, kde si stravníci objednávajú jedlá z ponuky hlavných jedál najmenej deň vopred, pričom úspešný uchádzač zabezpečí v primeranej miere výdaj každého hlavného jedla aj bez objednávky.

Miesto a obdobie realizácie predmetu zákazky:

949 01 Nitra, miesto v priestoroch uchádzača ,

15.1.2024 do 31.12.2025